



CURLING RESTAURANT ZUG

Event & Plausch Speisekarte

VORSPEISEN & SUPPEN

Orientalische Linsensuppe [VEGAN] [GF] CHF 7.50

Nussige rote Linsen, verfeinert mit Sahne & Zitrone.

Fruchtige Tomatensuppe [VEG] [GF] CHF 7.50

Mit cremiger Sahnahaube & frischem Basilikum.

Basler Bouillon mit... [GF] CHF 7.50

Kräftige Rindsbouillon mit frischem Ei.

APÉRO-ANGEBOTE (Preis pro Person)

Apéro Klein [VEGAN] CHF 4.00

Nüsse, Gebäck & grüne Oliven.

Apéro Mittel [VEG] CHF 6.50

Hummus mit frischem Brot.

Apéro Gross [VEG] CHF 10.00

Bruschetta, Oliven & Käse.

Apéro-Häppchen & Spezialitäten

1. Tomaten-Mozzarella-Spiesschen [VEG] CHF 3.50

Mit frischem Basilikum

2. Kräuter-Frischkäse-Dips [VEG] CHF 4.00

Serviert mit frischem Baguette.

3. Coxinhas (6 Stück) CHF 8.50

Brasilianische Spezialität: Frittierte Teigtaschen mit Poulet- oder Käsefüllung.

DESSERTS & SÜSSES

Tiramisu [VEG] CHF 6.50

Klassischer italienischer Traum mit Mascarpone & Espresso.

Profiteroles (3 Stück) [VEG] CHF 9.00

Brandteigbälle gefüllt mit Vanillecreme & warmer Schokosauce.

Feine Glacé-Auswahl [VEG] [GF] CHF 3.50

Vanille, Schokolade oder Erdbeer (Preis pro Kugel)

PLAUSCH- & EVENT-ANGEBOTE (ab 8 Personen)

(inkl. gemischter Salat oder Suppe nach Wahl)

1. Das „Curling-Angebot“ CHF 32.50

Knuspriges Schweins Cordon bleu saftig gefüllt mit Schinken & Käse, Pommes Frites & Marktgemüse.

2. Pasta-Plausch (mit hausgemachten Saucen) CHF 27.50

Penne oder Spaghetti mit Auswahl: Napoli [VEG], Gorgonzola [VEG], Arrabbiata [VEG] oder Carbonara.

3. Chicken Curry „Asia“ [GF] CHF 26.50

Zartes Pouletgeschnetzeltes an würziger Kokos-Curry-Sauce mit knackigem Gemüse & Basmatireis.

4. Hausgemachter Hackbraten CHF 26.50

Saftiger Hackbraten an kräftiger Bratensauce, serviert mit cremiger Polenta & feinen Rüebl.

5. Schweinehalsbraten [GF] CHF 26.50

Zarter Schweinehalsbraten an feiner Senfsauce, serviert mit Kartoffelstock & Sauerkraut.

6. Kalbsrollbraten CHF 32.50

Zarter Kalbsrollbraten an kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Nudeln & Karotten.

FONDUE (inkl. frischem Brot)

Haus Fondue [VEG] CHF 24.50

Traditionelle Hausmischung, cremig und würzig.

Bier Fondue [VEG] CHF 26.50

Mit Schweizer Spezialbier verfeinert.

Prosecco Fondue [VEG] CHF 27.50

Feines Fondue mit Prosecco zubereitet.

Beilagen

Essiggurken & Silberzwiebeln

Gschwellti Kartoffeln

CHF 2.50

CHF 4.50

ANNULATION ODER ÄNDERUNG DER BUCHUNG

Schriftlich per E-Mail an: berohejgastro2@gmail.com

- bis 15 Tage vor Beginn: Bearbeitungsgebühr von CHF 60.-
- 14 bis 8 Tage vor dem Anlass: 20%
- 7 bis 2 Tage vor dem Anlass: 50%
- Am Vortag sowie am Tag des Anlasses: 80%

ANLÄSSE & EVENTS

Geburtstage • Firmenanlässe • Vereinsanlässe & Jubiläen

Wir richten Ihren Event individuell aus!

[VEG] Vegetarisch [VEGAN] Vegan [GF] Glutenfrei

Allergie-Hinweis: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Berohej Gastro GmbH | Curling Club Zug | Neufeldweg 10, 6300 Zug

Reservationen & Anfragen: Tel. 077 207 59 38 | E-Mail: berohejgastro2@gmail.com